СЕМЬ ПОВАРЯТ

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ



Издательство АРКАИМ

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

СОДЕРЖАНИЕ



Блины сметанные	4
Блины боярские	5
Блины на опаре	6
Блины с припеком	7
Блины пшенные	8
Блины рисовые с сыром	9
Постные русские блины	10
Блинчики	11
Блинчики с овощами	12
Блинчики с грибами	13
Грибные блинчики	14
Блинчики фаршированные	15
Торт из блинчиков с грибами	16
Блинчики с рыбным фаршем	17
Трубочки с рыбным фаршем	18
Блинчики с начинкой из креветок и мяса	19
Пирожки блинчатые, жаренные во фритюре	20
Каравай из блинчиков с печенью	21
Блинчатый пирог с печенью	22
Запеченные блинчики	23
Блинчики с сырной начинкой	24
Яичные блинчики с креветками	25
Овсяные блинчики по-шотландски	26
Блинчики с ягодами	27
Блинчики с абрикосами	28
Шарлотка из блинчиков	29
Блинчики с фруктами и мороженым	30
Блинчики, тающие во рту	31



основные блюда

- 250 килокалорий
- 255–450 килокалорий
- 455–550 килокалорий

десерты

- 125 килокалорий
- 130–180 килокалорий
- 185–250 килокалорий

БЛИНЫ СМЕТАННЫЕ



на 6—8 порций

- мука пшеничная 3 стакана
- мука гречневая 1 стакан
- сметана 2 стакана
- молоко 1 стакан
- вода 1 стакан
- белки яичные 5 шт.
- масло сливочное 50 г
- дрожжи 30 г
- сахар 1 ст. ложка
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ст. ложка

■ Дрожжи растворите в теплой смеси молока и воды, добавьте гречневую муку, перемешайте и поставьте опару в теплое место.

■ Сметану соедините с пшеничной мукой и замесите негустое тесто. Добавьте взбитые яичные белки, размягченное масло, соль, сахар и перемешайте.

■ Когда опара подойдет, соедините ее с тестом, вымесите и снова поставьте в теплое место. После того, как тесто поднимется, выпекайте блины на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.

■ Подавайте блины с маслом, сметаной или с рыбной икрой.

• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

БЛИНЫ БОЯРСКИЕ

на 8—10 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- мука гречневая 3 стакана
- молоко 4 стакана
- сливки густые 1 стакан
- сметана 1 стакан
- сахар 1 ст. ложка
- масло сливочное 100 г
- дрожжи 30 г
- яйца 5 шт.
- соль по вкусу
- масло растительное 2 ст. ложки

■ В 100 г теплого молока разведите дрожжи и заведите на гречневой муке опару. Поставьте в теплое место для брожения на 1½—2 часа.

■ Добавьте в опару остальное молоко, желтки, растертые с солью и сахаром, сметану, сливочное масло и пшеничную муку. Перемешайте и дайте тесту подняться.

■ Влейте в тесто взбитые сливки, затем взбитые яичные белки, перемешайте и дайте постоять 15—20 минут.

■ Выпекайте блины с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подайте со сметаной, маслом или рыбной икрой.





• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

на 8—10 порций

- мука пшеничная 1 кг
- дрожжи 40 г
- вода 2 стакана
- молоко 4—5 стаканов
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- яйца 2 шт.
- соль по вкусу
- масло растительное 2 ст. ложки

■ Дрожжи разведите в теплой воде, всыпьте 500 г муки, перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для брожения на 1 час.

■ Добавьте в опару желтки, растертые с солью и сахаром, растопленное масло и остальную муку. Вымесите тесто до гладкости и постепенно по одному стакану вливайте молоко. Тесто поставьте в теплое место для брожения.

■ Когда тесто поднимется, перемешайте его и снова поставьте в теплое место. Когда оно поднимется вновь, добавьте взбитые в пену винные белки. Начинайте печь блины сразу же после подъема теста.

■ Подавайте блины с маслом или сметаной.



БЛИНЫ НА ОПАРЕ



• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ





на 4 порции

- мука пшеничная 1 стакан
- молоко 2 стакана
- дрожжи 10 г
- яйца 3 шт.
- масло сливочное 100 г
- сахар 1 ч. ложка
- соль по вкусу

для припека:

- яйца вареные 2 шт.
- грибы вареные 50 г

■ Яйца разотрите с солью и сахаром, добавьте дрожжи, разведенные теплым молоком, муку, половину растопленного масла. Замесите тесто и поставьте для брожения в теплое место.

■ Яйца и грибы мелко порубите.

■ На разогретую с маслом сковороду положите часть припека и залейте его порцией теста, жарьте до образования корочки. Затем блин переверните и поджарьте с другой стороны.

• Время приготовления 30 минут плюс брожение •

на 4 порции

- мука пшеничная 2 стакана
- пшено 2 стакана
- молоко 6 стаканов
- дрожжи 25 г
- масло сливочное 100 г
- яйца 5 шт.
- сахар ½ ч. ложки
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ст. ложка

■ Дрожжи разведите в двух стаканах теплого молока, всыпьте муку и замесите тесто.

■ Оставьте тесто в теплом месте на 1–1½ часа подходить.

■ Из пшена на оставшемся молоке сварите кашу. Охладите, добавьте желтки, растертые с солью и сахаром, оставшееся растопленное масло.

■ Соедините кашу с тестом и снова дайте тесту подойти. Добавьте в тесто взбитые яичные белки и осторожно перемешайте. Оставьте его на 15–20 минут.

■ Выпекайте блины с обеих сторон до золотистого цвета на раскаленной сковороде, смазанной маслом. Подайте с маслом или сметаной.



БЛИНЫ ПШЕННЫЕ



• Время приготовления 50 минут плюс брожение •



на 10 порций

- мука пшеничная 7 ст. ложек
- молоко 2 стакана
- дрожжи 30 г
- яйца 3 шт.
- сахар 3 ст. ложки
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука рисовая 1 стакан
- сливки 1 стакан
- сыр тертый твердый 200 г
- соль по вкусу
- масло растительное 3 ст. ложки

БЛИНЫ РИСОВЫЕ С СЫРОМ



Старые дрожжи можно проверить: разотрите их в ложке теплой воды и добавьте щепотку сахара.

■ Растворите дрожжи в стакане теплого молока, всыпьте пшеничную муку, часть сахара, перемешайте и дайте опаре подойти.

■ Когда опара поднимется, добавьте яичные желтки, растертые с солью и оставшимся сахаром, растопленное масло, рисовую муку, оставшееся молоко и снова хорошо перемешайте. Тесто поставьте в теплое место для брожения. Перед выпечкой введите взбитые по отдельности белки и сливки. Вылейте тесто тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

■ Готовый блин выложите на блюдо и еще раз посыпьте тертым сыром. Испеките второй блин, уложите на первый, смажьте маслом и посыпьте тертым сыром. Укладывайте блины в стопки по 4–5 блинов.

• Время приготовления 40 минут плюс брожение •

на 6 порций

- мука гречневая 1 стакан
- мука пшеничная 2 стакана
- дрожжи 20 г
- вода 3 стакана
- сахар 1 ст. ложка
- соль по вкусу
- масло растительное 2 ч. ложки

■ В теплой воде разведите дрожжи, сахар и соль, постепенно всыпьте 2 стакана муки (гречневой и пшеничной), замесите тесто и поставьте для брожения в теплое место.

■ Когда тесто увеличится в объеме, добавьте оставшуюся муку, перемешайте и дайте подняться.

■ Выпекайте блины на смазанной маслом сковороде.





ПОСТНЫЕ РУССКИЕ БЛИНЫ

• Время приготовления 40 минут плюс брожение •



БЛИНЧИКИ



на 5 порций

- мука пшеничная 1½ стакана
- масло растительное 5 ст. ложек
- сахар 1–2 ч. ложки
- мед 2–3 ст. ложки
- вода ½ л
- сода пищевая на кончике ножа
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ч. ложка

■ Растворите в воде соль, сахар, всыпьте муку и замесите жидкое тесто. Добавьте соду, масло и перемешайте.

■ Испеките блинчики на смазанной маслом сковороде. Каждый блинчик смажьте медом и сверните трубочкой.

• Время приготовления 40 минут •

на 2 порции

для теста:

- мука пшеничная 5 ст. ложек
- молоко 250 г
- яйца 3 шт.
- масло растительное 1½ ст. ложки
- соль

для начинки:

- мякоть свинины 300 г
- кукуруза консервированная 200 г
- фасоль консервированная 200 г
- сметана 50 г
- чеснок 2 зубчика
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 1½ ст. ложки
- кетчуп 1 ст. ложка
- помидоры 2 шт.
- соль, перец красный молотый по вкусу

■ Взбейте яйца с молоком, солью и мукой. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, испеките 8 блинчиков, поставьте их в теплое место.

■ Свинину мелко нарежьте, посолите, поперчите, обжарьте на масле, добавьте измельченные лук и чеснок, жарьте все вместе еще несколько минут.

■ Готовое мясо соедините с кукурузой, фасолью, кетчупом, мелко нарезанными помидорами, сметаной и прогрейте при помешивании.

■ Начинку разложите на блинчики и сверните их пополам. При подаче оформите зеленью.



БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ



• Время приготовления 40 минут •

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- молоко 500 г
- сахар 15 г
- яйцо 1 шт.
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ст. ложка



для фарша:

- грибы 200 г
- лук репчатый 60 г
- масло топленое 50 г
- крошки хлебные 20 г
- яйцо 1 шт.
- соль, перец черный молотый по вкусу



БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

■ Яйцо взбейте с солью и сахаром. Добавьте молоко, муку и замесите тесто. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, испеките блинчики.

■ Грибы и лук порубите, обжарьте на масле по отдельности, а затем соедините. Добавьте желток, посолите, поперчите.

■ Фарш уложите на блинчики, сверните их, смочите яичным белком и обваляйте в крошках.

■ Обжарьте блинчики на масле и прогрейте 5–6 минут в духовке.

• Время приготовления 40 минут •

на 4 порции

- мука пшеничная 150 г
- яйца 2 шт.
- пиво светлое 2 стакана
- молоко 3 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- грибы 100 г
- масло топленое 1 ст. ложка
- сахар ½ ч. ложки
- соль по вкусу

■ Из муки, молока, пива, яиц, соли, сахара, растительного масла приготовьте жидкое тесто.

■ Добавьте в него мелко нарезанные грибы и перемешайте.

■ Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде, смазывая ее топленым маслом.

■ Подавайте блинчики со сметаной.

• Время приготовления 40 минут •





ГРИБНЫЕ БЛИНЧИКИ

на 6 порций

- грибы 800 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- сухари панировочные 4 ст. ложки
- соль, перец черный молотый по вкусу

для теста:

- мука пшеничная 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 2 шт.
- сода пищевая ½ ч. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- соль по вкусу





БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

■ Грибы мелко нарежьте, обжарьте на сливочном масле, посолите, поперчите. Добавьте зелень и перемешайте.

■ Из муки, яиц и молока замесите жидкое тесто. Добавьте соль, соду, растительное масло и перемешайте. Испеките блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

■ На подрумяненную сторону блинчиков разложите грибы. Сверните блинчики конвертиками, уложите в форму, смазанную маслом и посыпанную ½ нормы сухарей. Смажьте сметаной, посыпьте сыром, смешанным с оставшимися сухарями, и запекайте при 220 °С до образования золотистой корочки.

■ Отдельно к блинчикам подайте сметану.

• Время приготовления 90 минут •

Торт из блинчиков с грибами

на 6 порций

для блинчиков:

- мука пшеничная 1 стакан
- грибы соленые или маринованные 600 г
- корейка копченая 300 г
- лук репчатый 1 головка
- крахмал 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль по вкусу

для крема:

- сыр плавленый мягкий 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый по вкусу

■ Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10—15 минут.

■ Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

■ Для крема сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

■ Уложите блинчики стопкой, прослоив сырным кремом, и запекайте в духовке 5—7 минут.

■ Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.





• Время приготовления 50 минут •

Блинчики с рыбным фаршем

10 порций

для теста:

- мука пшеничная 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 3 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- сода пищевая на кончике ножа
- соль по вкусу

для фарша:

- филе морского окуня 500 г
- лук репчатый 1 головка
- маргарин 2 ст. ложки
- лук зеленый рубленый 1 ст. ложка
- соль, перец черный молотый по вкусу



■ Яйца смешайте с сахаром и солью, разведите одним стаканом молока, всыпьте муку, хорошо перемешайте, затем добавьте остальное молоко и соду.

■ Выпекайте блинчики на сковороде среднего размера, не переворачивая.

■ Филе рыбы пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте немного воды, соль и припустите до готовности, добавьте зеленый лук, перец, хорошо перемешайте.

■ На обжаренную сторону блинчиков положите фарш, сверните их в виде плоских пирожков.

■ Блинчики поджарьте на маргарине с обеих сторон до образования золотистой корочки.

■ При подаче полейте растопленным маслом.

• Время приготовления 50 минут •

на 8 порций

- яйцо 1 шт.
- панировочные сухари 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки

для теста:

- мука пшеничная 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 3 шт.
- сода пищевая на кончике ножа
- сахар 5 ст. ложка
- соль ½ ч. ложки

для фарша:

- филе горбуши 500 г
- лук репчатый 1 головка
- маргарин 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- соль по вкусу

- Из указанных ингредиентов замесите тесто и испеките тонкие блинчики.
- Для фарша рыбное филе припустите с солью до готовности, охладите. Затем пропустите филе вместе с луком через мясорубку, добавьте зелень, растопленный маргарин, хорошо перемешайте.
- На блинчики уложите фарш и сверните их трубочками.
- Концы трубочек смажьте яйцом, запанируйте в сухарях. Трубочки обжарьте.
- При подаче посыпьте тертым сыром.





ТРУБОЧКИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ

- Время приготовления 50 минут



на 6—8 порций

- мука пшеничная 2½ стакана
- мякоть свинины 100 г
- креветки очищенные 100 г
- капуста белокочанная 100 г
- глютамат натрия или приправа вегета ½ ч. ложки
- крахмал кукурузный 1 ч. ложка
- масло растительное 5 ст. ложек
- соль по вкусу



БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕВЕТОК И МЯСА

- Мякоть свинины нарежьте небольшими тонкими ломтиками. Капусту нашинкуйте соломкой.
- На разогретом масле (2 столовые ложки) обжарьте, постоянно помешивая, свинину, капусту и креветок. Добавьте глютамат натрия, соль, 2 столовые ложки воды и доведите ее до кипения. Введите разведенный небольшим количеством воды крахмал и тушите соус до загустения.
- Замесите тесто из муки, 1 стакана воды и соли, перемешайте до однородной массы. Выпекайте блинчики на смазанной маслом сковороде.
- В центр блинчиков уложите начинку и сверните их конвертиками. Обжаривайте подготовленные блинчики с обеих сторон на оставшемся разогретом масле до образования золотистой корочки.

- Время приготовления 1 час

ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ



на 10 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- вода 5 стаканов
- масло сливочное 50 г
- сахар 1 ст. ложка
- яйца 3 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- сухари панировочные 1 стакан
- лук репчатый 1 головка
- фарш мясной 400 г
- жир кулинарный для фритюра 400 г
- соль по вкусу

■ Для теста в теплой воде растворите сахар и соль, добавьте растопленное масло, 1 яйцо, муку и все тщательно перемешайте.

■ Лук нарежьте кубиками, добавьте в фарш, посолите и перемешайте.

■ На сковороде, смазанной маслом, выпекайте блинчики, подрумянивая одну сторону.

■ Уложите фарш на поджаренную сторону. Сверните блинчики в виде прямоугольного пирожка, смочите в яйцах, запанируйте в сухарях и жарьте во фритюре, затем прогрейте в духовке 5–7 минут.



• Время приготовления 50 минут •



на 4 порции

для теста:
- мука пшеничная 200 г
- молоко 500 г
- сахар 15 г
- соль
- яйцо 1 шт.
- масло растительное 1 ст. ложка

для фарша:
- печень куриная 250 г
- сметана 50 г
- масло сливочное 40 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца вареные 4 шт.
- соль, перец черный молотый



КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ПЕЧЕНЬЮ

■ Яйцо взбейте с солью и сахаром. Добавьте молоко и муку, замесите тесто и испеките блинчики, поджаривая их с обеих сторон.

■ Лук измельчите и обжарьте на масле, добавьте мелко нарезанную печень, жарьте все вместе еще несколько минут. Добавьте в фарш рубленые яйца, сметану, перемешайте, посолите, поперчите.

■ Глубокую форму смажьте маслом и уложите в нее блинчики, перекладывая их фаршем.

■ Запекайте каравай в духовке 30 минут и подайте, выложив на блюдо.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

на 10 порций

для теста:
- мука пшеничная 200 г
- молоко 500 г
- яйца 2 шт.
- сахар 10 г
- соль по вкусу
- масло растительное 2 ст. ложки

для фарша:
- печень говяжья 500 г
- лук репчатый 200 г
- масло растительное 100 г
- яйца 2 шт.
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- соль, перец черный молотый по вкусу



БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ПЕЧЕНЬЮ



Яйца разотрите с солью и сахаром, добавьте ½ нормы молока, всыпьте муку и взбивайте в однородную массу, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое тесто процедите. Выпекайте блинчики на смазанной маслом сковороде.

Печень нарежьте мелкими кубиками и обжарьте до готовности. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук, охладите. Печень посолите, поперчите, пропустите через мясорубку вместе с луком, добавьте взбитые яйца, зелень, перемешайте.

Блинчики уложите один на другой, прослаивая фаршем, полейте маслом и запекайте 20 минут.

• Время приготовления 1 час •

ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛИНЧИКИ



на 2 порции



для теста:
- мука пшеничная 60 г
- яйцо 1 шт.
- сливки ¼ стакана
- молоко ½ стакана
- масло сливочное 3 ст. ложки
- соль

для начинки:
- творог 120 г
- яйцо 1 шт.
- ветчина 50 г
- сыр твердый 50 г
- мускатный орех тертый
- перец черный молотый
- зелень петрушки или кинза

Приготовьте жидкое тесто, взбив яйцо, молоко, сливки, соль и муку. Выдержите час и выпекайте тонкие блинчики на смазанной маслом раскаленной сковороде.

Для начинки в протертый творог добавьте яйцо, мускатный орех, перец, зелень и хорошо перемешайте.

Начинку разложите на блинчики и сверните их рулетиками. Блинчики уложите в смазанную маслом форму, посыпьте нарезанной ломтиками ветчиной, тертым сыром и запекайте в духовке до образования золотистой корочки.

При подаче посыпьте зеленью.

• Время приготовления 50 минут •

БЛИНЧИКИ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ



на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная 250 г
- молоко 500 г
- яйца 4 шт
- масло топленое 2 ст. ложки
- соль по вкусу

для начинки:

- сыр твердый тертый 250 г
- молоко 200 г
- бульон мясной 250 г
- бекон 60 г
- лук репчатый 1 головка
- сливки густые 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- мука 1½ ст. ложки
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки
- соль, перец белый молотый по вкусу



■ Для теста яйца взбейте с солью, добавьте муку, молоко, перемешайте. Выпекайте блинчики, смазывая сковороду топленым маслом, до образования золотистой корочки с обеих сторон.

■ Для начинки лук и бекон нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на столовой ложке сливочного масла, добавьте муку и жарьте еще 5 минут. Массу слегка охладите, добавьте специи, бульон и молоко, тушите 7 минут. Влейте сливки, положите 200 г сыра, хорошо перемешайте и доведите смесь до кипения.

■ На каждый блинчик положите начинку и скатайте его рулетиком. Рулетики уложите в смазанную маслом форму в один ряд, сверху разложите кусочки сливочного масла, посыпьте сыром и запекайте в духовке 15 минут при 180 °С.

• Время приготовления 50 минут •

ЯИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ С КРЕВЕТКАМИ

на 2 порции

- яйца 4 шт
- креветки очищенные 100 г
- лук репчатый 1 головка
- крахмал картофельный 1 ст. ложка
- бульон куриный ½ стакана
- вино красное 3 ст. ложки
- масло растительное 4 ст. ложки
- соль по вкусу
- зелень петрушки 2 веточки

■ Креветок промойте и перемешайте с нашинкованным луком, вином, посолите.

■ Яйца взбейте и испеките из них на раскаленной сковороде, смазанной маслом, 8 блинчиков.

■ В блинчики заверните подготовленных креветок и варите на водяной бане 15 минут.

■ Для соуса куриный бульон доведите до кипения, добавьте разведенный небольшим количеством воды крахмал, еще раз доведите до кипения.

■ При подаче полейте блинчики приготовленным горячим соусом и оформите зеленью.

• Время приготовления 45 минут •





на 4 порции

- мука пшеничная 100 г
- хлопья овсяные 180 г
- сыр твердый 60 г
- молоко 75 г
- желтки яичные 2 шт.
- орехи грецкие 50 г
- масло сливочное 100 г
- сода пищевая на кончике ножа
- соль по вкусу

■ Овсяные хлопья соедините с мукой, тертым сыром, солью, содой, маслом, мелко рубленными орехами, желтками, массу тщательно разотрите. В несколько приемов влейте молоко и замесите тесто.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте из него круги и разделите каждый на 4 части.

■ Запекайте блинчики в духовке.

■ Подавайте с вареньем или сладким соусом.



ОВСЯНЫЕ БЛИНЧИКИ ПО-ШОТЛАНДСКИ



• Время приготовления 35 минут •





БЛИНЧИКИ С ЯГОДАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная 150 г
- яйца 2 шт.
- молоко 500 г
- маргарин 2 ст. ложки
- ягоды 300 г
- соль по вкусу

■ Для теста яйца взбейте и влейте немного молока. Всыпьте муку, добавьте оставшееся молоко, соль и взбивайте до получения однородной массы.

■ Выпекайте блинчики на среднем огне на смазанной маргарином сковороде.

■ Блинчики подавайте к столу с ягодами.

• Время приготовления 45 минут •

на 4 порции

- мука пшеничная 7⁄8 стакана
- яйца 3 шт.
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сахар 1 ст. ложка
- молоко 2⁄3 стакана
- масло растительное 2 ст. ложки
- сироп или джем 4 ст. ложки
- абрикосы консервированные 300 г
- соль по вкусу

■ Яйца соедините с мукой, маслом и теплым молоком, добавьте соль, сахар, перемешайте. Из приготовленного теста испеките блинчики.

■ На каждый блинчик положите мелко нарезанные абрикосы, скатайте трубочкой и полейте сверху сиропом.

БЛИНЧИКИ С АБРИКОСАМИ



• Время приготовления 35 минут •



на 4 порции

- блинчики готовые (см. с. 11) 12 шт.
- персики 5 шт.
- сахар 1⁄2 стакана
- сироп фруктовый 1⁄2 стакана
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- крахмал картофельный 2 ст. ложки



ШАРЛОТКА ИЗ БЛИНЧИКОВ

■ Персики промойте, обдайте кипятком и, сняв кожицу, измельчите. Соедините с разведенным водой крахмалом, доведите пюре до кипения и охладите.

■ Дно формы смажьте маслом, посыпьте сухарями и положите блинчик, на него выложите часть пюре из персиков, посыпьте сахаром, накройте следующим блинчиком и так далее. Последний блинчик посыпьте сахаром. Запекайте в духовке 15 минут.

■ Шарлотку выложите на блюдо, полейте сиропом и подавайте, оформив дольками персиков.

• Время приготовления 50 минут •

БЛИНЧИКИ С ФРУКТАМИ И МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мука пшеничная ½ стакана
- яйца 2 шт.
- молоко ½ стакана
- крахмал картофельный 2 ст. ложки
- апельсины 2 шт.
- киви 2 шт.
- сок лимонный 1 ст. ложка
- сахар 1 ст. ложка
- масло растительное 4 ст. ложки
- мороженое 4 шарика
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки
- соль по вкусу

■ Апельсины, очистив от кожуры, разделите на дольки. Киви нарежьте ломтиками. Смешайте фрукты с лимонным соком и сахаром.

■ Соедините муку с крахмалом, яйцами, солью, молоком и ½ стакана воды. Дайте тесту немного постоять.

■ На разогретой и смазанной маслом сковороде испеките блинчики. Горячими сложите каждый вчетверо.

■ Блинчики разложите по тарелкам, положите фрукты, шарики мороженого и посыпьте орехами.

• Время приготовления 35 минут •





на 6 порций

для блинчиков:

- мука пшеничная 150 г
- яйца 3 шт.
- молоко 600 г
- сахар 1 ч. ложка
- масло сливочное 2 ч. ложки
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ст. ложка

для наполнителя:

мороженое 500 г

для соуса:

клубника или черешня 200 г
сахарная пудра 2 ст. ложки



БЛИНЧИКИ, ТАЮЩИЕ ВО РТУ

■ Приготовьте пюре из клубники, добавьте сахарную пудру, перемешайте.

■ Для блинчиков яйца разотрите с солью и сахаром, добавьте молоко, муку и растопленное масло. Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, до золотистой корочки. Охладите.

■ Перед подачей положите на каждый блинчик по ложке мороженого и сверните их конвертиками. Посыпьте сахарной пудрой и оформите клубникой или черешней. Клубничный соус подайте отдельно.

• Время приготовления 40 минут •

УДК 641.85 (083)
ББК 36.992
Б69

Блины и блинчики. – 3-е изд. – Челябинск: Аркаим, 2005. – 32 с.: ил. – (Семь поварят)
Б69

ISBN 5-8029-1006-2

Рецепты этой книги помогут вам приготовить аппетитные блины и блинчики – украшение любого стола

УДК 641.85 (083)
ББК 36.992

3-е издание

Издание для досуга

Блины и блинчики



Ответственный редактор Светлана Пощенкова
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Ольга Воробьева
Технический редактор Тамара Аксенова
Корректор Екатерина Кашина
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Гитаев
Дизайн обложки – Наталья Тихолаза
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 17.11.05. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная.
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:
Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел./факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1006-2

© Издательство «Аркаим», 2005
© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2005